

Lobster Rolls



© Luncheonette



PRÉPARATION
30 min

CUISSON
5 min



DIFFICULTÉ
facile



POUR
4 personnes

- 4 pains à hot dog
-
- La chair de 2 homards cuits
-
- 1 branche de céleri
-
- ½ pomme granny smith
-
- 4 radis roses
-
- ½ oignon rouge
-
- 4 tiges d'estragon
-
- ½ citron
-
- 1 cœur de laitue
-
- mayonnaise
-
- piment d'espelette
-
- sel, poivre

Préchauffer le four à 150°.

Hacher grossièrement la chair des homards.

Tailler en petits dés la branche de céleri et la pomme granny smith.

Émincer finement le ½ oignon rouge et quelques radis roses puis grossièrement le cœur de laitue.

Placer tous ces ingrédients dans un saladier, assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette.

Ajouter 2 cuillères à soupe de mayonnaise, le jus d'1/2 citron, les feuilles de 3 tiges d'estragon et mélanger pour enrober l'ensemble de la garniture.

Éteindre le four, placer les pains à hot dog et laisser chauffer 5 minutes.

Trancher et garnir les pains généreusement. Saupoudrer chaque sandwichs avec une pincée de piment d'Espelette et quelques feuilles d'estragon. Servir. ×

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

